

Galletas de Chocolate y Mantequilla de Maní sin Hornear, en una Olla

Receta enviada por Daniel Feddern

Olla de 2 cuartos

Bandeja para Galletas (Juego para Hornear de 7 piezas)

Tiempo: 20 minutos (Se enfrían en aproximadamente 1 hora)

Rinde: 24 galletas

Ingredientes:

1 taza y 3 cucharadas de azúcar refinada

1/3 de taza de leche

1/3 de taza de mantequilla

3 1/2 cucharadas de polvo de cacao (*cocoa powder*)

1/3 de taza de mantequilla de maní

1 cucharadita de extracto de vainilla

2 tazas de hojuelas de avena de horneado rápido (*quick-baking rolled oats*)

1/2 taza de coco rallado (opcional)

Preparación:

En la Olla de 2 cuartos Royal Prestige, agregue el azúcar, la leche, la mantequilla y el polvo de cacao; llévelos a un hervor moderado. **Nota:** Revuelva sólo para mezclar los ingredientes; después no vuelva a mezclar y deje hervir moderadamente por 4 minutos.

Retire la olla de la hornilla. Agregue la mantequilla de maní y el extracto de vainilla; revuelva. Añada las hojuelas de avena y combínelas con el resto de la mezcla. Si desea puede agregar el coco (saben bien con o sin él).

Usando una cucharita, traspase la mezcla a la Bandeja para Galletas (si lo desea, sobre papel para hornear —*parchment paper*—). Las galletas pueden hacerse del tamaño de la cucharita o más grandes, si se prefiere.

Deje enfriar hasta que se endurezcan... ¡Y disfrútelas!